REVUE DE VITICULTURE

SITUATION DU VIGNOBLE

SITUATION VITICOLE EN GIRONDE

La vigne a débourré avec près de trois semaines de retard sur une année normale et la fin du printemps est presque aussi froide que bien des semaines de l'hiver dernier.

Exception faite de deux ou trois journées très belles au début de la semaine écoulée, le temps reste couvert, pluvieux et la température est trop basse.

Il en résulte une végétation languissante, irrégulière, peu vigoureuse qui laisse une impression pénible même dans les expositions les meilleures.

Nous avons entendu de vieux vignerons dire qu'ils n'avaient pas vu depuis cinquante ans peut-être une semblable situation.

Les mannes apparaissent à peine et il est bien difficile de se prononcer encore sur leur nombre et leurs dimensions futures. Cependant, il est à craindre que leur développement si tardif et si lent ne leur soit funeste.

Si à cela on ajoute le retard dans l'exécution des travaux occasionné par l'état du sol et les pluies, les conditions éminemment favorables aux maladies cryptogamiques, il y a tout à craindre.

Nous savons bien que quelques semaines de soleil auront vite fait de remettre les choses en ordre et amélioreront très sensiblement l'état du vignoble. C'est fort possible, mais il faudrait cependant que les beaux jours ne se fassent pas trop attendre.

Malgré ces circonstances défavorables, malgré la crise économique qui les étreint, les viticulteurs se sont mis courageusement à l'œuvre. A peu près partout, les sulfatages sont en bonne voie et nous avons constaté vers le 10 mai les premiers soufrages.

Nous n'osons pas dire que les transactions sont nulles, car il se traite de-ci de-là quelques affaires surtout en vins blancs, mais la situation est si calme qu'elle devient extrêmement inquiétante. Les offres du commerce sont très rares, peu importantes et à des prix qui ne laissent aux producteurs que des déficits très lourds. Ces derniers résistent et s'efforcent de tenir afin de rentrer au moins dans leurs frais. Mais les Caisses de Crédit sont à bout de ressources et si à bref délai les affaires ne s'accentuent pas sur des bases moins onéreuses pour les producteurs, ce sera la catastrophe.

Au moment où nous allions envoyer cette note, nous croyons devoir la compléter par des renseignements de la dernière heure, renseignements qui malheureusement montrent la situation sous un jour plus critique encore.

En effet, dans la journée du vendredi 22 mai, des orages violents accompagnés de grêle ont sévi dans une partie du Médoc et sur une assez grande étendue de la Benauge et de l'Entre-deux-Mers. Des vignobles saccagés l'an dernier sont encore atteints cette année.

De plus, le temps reste froid, très pluvieux et par conséquent contraire à une végétation normale et à un développement convenable des mannes.

Que sera l'avenir, que donnera cette récolte ? Bien difficile de le prévoir si longtemps à l'avance.

G. L.

SITUATION VITICOLE EN CHARENTE

La vigne a débourré, en Charente, avec un retard de trois semaines environ. La sortie des mannes est normale, mais elles sont très fines, ce qui les prédispose à tourner en vrilles par ce temps humide que nous subissons.

Par suite du temps pluvieux, les travaux sont en retard et les labours s'opèrent difficilement et en de mauvaises conditions.

Il est presque impossible de trouver la main-d'œuvre supplémentaire qui serait nécessaire pour mettre le travail à point.

Les premiers sulfatages sont commencés un peu partout. On a abandonné labours et cavaillons pour les opérer, car c'est un vrai temps de Mildiou.

Les vins sont à peu près tous partis à la chaudière. Les bas prix offerts et payés par le commerce de Cognac ont mécontenté tous les viticulteurs.

Je ne crois pas trop m'avancer en affirmant que ce mécontentement aura sa répercussion à la réunion générale de la F. V. C. Il faudra bien savoir si l'Union de la Viticulture et du Commerce existe réellement ou si c'est un vain mot.

Monopole du commerce ou monopole de l'Etat, je crois que les viticulteurs accepteraient volontiers ce dernier tellement ils sont outrés de la cote faite par le consortium.

Les vieux Cognacs sont actuellement très recherchés et s'enlèvent à des prix élevés, surtout ceux de 30 à 40 ans d'âge, mais ils sont rares.

Ulysse Raguenaud.

SITUATION VITICOLE DANS LA VIENNE

Le vignoble est sain jusqu'ici et ne présente aucune menace de maladies pour le présent. Les gelées ont été très bénignes et n'ont atteint que de rares bourgeons dans les vallées très froides.

Les probabilités de récoltes sont encore difficiles à préciser ; sur les cépages à débourrement précoce comme la Folle Blanche, les sorties sont moyennes sans plus.

Le marché est toujours au plus bas, les cotes des régions méridionales sont en général suivies dans les transactions locales.

Les vins de 1924 de vignes françaises sont bons et bien constitués et se sont bien conservés.

Au contraire, pour ne pas manquer aux traditions, les produits des vignes Hybrides, de très médiocres qu'ils étaient jusqu'ici, deviennent inbuvables, ils cassent frénétiquement, mais ils encombrent les celliers des récoltants qui ont commis la faute de se laisser séduire par les réclames intenses des marchands de plants ; il semble qu'en présence des mécomptes acquis de tous côtés, l'engouement se ralentit.

Mais il est bien tard, car le vigneron qui a empoisonné son terrain à grands frais hésite à arracher et boit ces tristes produits, ou les fait distiller.

LABERGERIE.

SITUATION VITICOLE EN BOURGOGNE

Cette année, la Côte-d'Or paraît devoir être privilégiée, si la vigne tient les promesses que le débourrement annonce.

Les gelées n'ont fait aucun mal; les hannetons très nombreux ne paraissent pas s'être attaqués aux jeunes pousses.

Le temps est aux orages. De-ci de-là, de la grêle, mais pas sur le vignoble.

La vigne a de la force ; elle s'aligne presque partout en cordons verdoyants sur les fils de fer. La côte de Beaune, Pommard, Volnay, Meursault est, à cet égard, intéressante à contempler des hauteurs de nos collines.

Le Gobelet disparaît ; le provignage n'est plus ; l'expérience démontre qu'une abondance relative ne nuit pas à la qualité. Cependant, les équipes « d'éjetonneuses » suivent tous les cordons pour nettoyer les branches et enlever l'abondance excessive.

Bien soigné, bien préparé, le vin de Bourgogne est toujours bon, quelle que soit l'année. Les 1924, constitués suivant les excellentes méthodes de l'Institut œnologique de Beaune, sont franchement solides et de goût très fin. Mais, hélas! pas plus que les vins des années précédentes, ils ne quittent la cave du producteur, sauf d'heureuses exceptions. Le commerce et le consommateur paraissent vouloir bouder encore un peu.

Pourquoi ?

En Bourgogne, cependant, si la loi des appellations s'appliquait rigoureusement, on ne trouverait pas, dit-on, assez de vin du cru pour la seule France. Les plants directs sont des rivaux du Pinot et du Gamay ; quand, suivant la jurisprudence du Tribunal de Beaune, ils ne pourront plus avoir la même étiquette, aura-t-on fait disparaître la crise ? Ce n'est pas à croire.

Et alors ! Pendant ce temps d'épreuve, le vigneron va être encore appelé à fournir des prestations pécuniaires, qui vont augmenter le prix de ses produits. La révision cadastrale de la valeur locative des propriétés non bâties est susceptible, si on n'y prend garde, de majorer ses charges. L'administration a trop tendance, pour fixer le taux de la rente de la terre, à s'arrêter sans distinction, sans discrimination à des prix d'adjudication, qui comportent dans la

majorité des cas, cependant, deux éléments, la base de la valeur locative proprement dite et une valeur spéciale d'instrument, tandis que seule la valeur locative devrait être retenue, pour fixer justement l'imposition foncière et l'imposition des bénéfices agricoles, avec le système fiscal actuel.

On ne fait plus de placement en terres à vignes, si l'on n'est pas déjà vigneron; le revenu annuel est trop aléatoire.

S'il n'y avait que l'impôt foncier en jeu, on pourrait excuser une certaine exagération. Mais avec l'impôt cédulaire du bénéfice agricole, on n'aperçoit, pour éviter toute exagération, qui accoîtrait la crise, que l'imposition, variant suivant la qualité du produit, à tant le fût, ou la pièce ; la déclaration de récolte déjà obligatoire faciliterait singulièrement la tâche du contrôleur des contributions. Ce procédé d'imposition proposé n'est-il pas trop simple ?

J. L.

SITUATION VITICOLE EN BEAUJOLAIS

Les apparences sont belles : il est rare qu'elles ne le soient pas chaque année à pareille époque. Les raisins sont nombreux. La gelée les a épargnés. La grêle n'a sévi, jusqu'à présent, que sur quelques communes du Bas Beaujolais. Les maladies cryptogamiques n'ont pas encore fait leur apparition, mais le temps nuageux de la semaine incite les vignerons prudents à commencer leurs sulfatages, bien que la végétation soit très en retard. Quelques-uns ont déjà fait le premier traitement, principalement dans les parcelles où le « Rouget » a fait des dégâts l'an dernier. Quant à l'Eudémis, quelques papillons les premiers, ont déjà été signalés.

Le marché des vins est peu animé. Les achats se font au fur et à mesure des besoins du commerce. On signale cependant une légère reprise depuis quelques jours : le stock commercial est réduit et la consommation se maintient à un chiffre élevé. Le prix offert est d'ailleurs bas, trop bas souvent pour que le vigneron l'estime en rapport avec ses frais et sa peine. N'offre-t-on pas couramment 150 francs la pièce pour les inférieurs !

Le Beaujolais, comme toute la France viticole, subit un malaise dû à une production supérieure aux besoins et pas toujours conforme au goût de la clientèle qu'il s'agit de satisfaire non seulement en quantité, mais aussi en qualité. Puissent les vignerons beaujolais ne jamais oublier que leur débouché normal et rémunérateur est le « café » de l'agglomération lyonnaise et des villes voisines où leurs vins de Gamay, bien vinifiés, sont justement appréciés et payés à leur valeur. Mais faut-il encore *faire bon* et le *faire savoir !*

A. D.

SITUATION VITICOLE DANS LE CARCASSONNAIS

Le débourrement, contrarié par de nombreux abaissements de température, a fait subir à la végétation un très gros retard qui peut être évalué à 20 jours environ.

A fin mai, on peut constater dans le vignoble carcassonnais une sortie très

moyenne. De nombreuses observations portant sur les deux cépages les plus répandus : Aramon et Carignan, permettent de formuler les constatations suivantes :

1° Aramon. — Dans les bons fonds, rarement plus de deux raisins à chaque rameau — pas de double raisin au même pédoncule.

2° Carignan. — Les souches de ce cépage étant plantées dans des terrains moins frais que l'Aramon ont eu plus à souffrir de la sécheresse persistante de 1924. Aussi est-il fréquent d'y trouver de nombreux bras portant une végétation rabougrie ou même morts. Le nombre de grappes sur les bras sains donne toutefois une impression assez favorable.

Dans l'ensemble, sortie inférieure à celle des années précédentes. Il y a lieu de signaler que les vignes ont pu être travaillées cet hiver plus que de coutume, grâce au temps sec que nous avons eu jusqu'en mars et qu'elles ont pu bénéficier au maximum de nombreuses pluies de printemps, ce qui semble écarter les méfaits de la sécheresse pour 1925.

Les viticulteurs carcassonnais se plaignent au contraire de la fréquence et de l'intensité des pluies depuis le 15 mai. Nous traversons en effet une période assez humide qui, si elle se prolongeait, serait peu propice pour la vigne. Il est aussi intéressant de signaler que dans notre vignoble, la floraison aura lieu vers le 25 juin, époque très critique en raison des rosées dites rosées de la Saint-Jean qui s'y produisent et sont souvent la cause d'invasions de rots.

Le marché des vins n'a pas été modifié depuis mars. Les mercuriales ne portent guère que le prix de 5 francs le degré avec une légère prime pour les vins de 9° et au-dessous.

La publication des quantités de vins soumises aux droits de circulation en avril a causé une bonne impression, d'autant plus que de nombreux pessimistes avaient annoncé un déficit sur les chiffres se rapportant à la période correspondérante de 1924. La consommation taxée de l'exercice 1924-1925 sera vraisemblablement égale, si ce n'est supérieure à celle de l'exercice précédent, puisque pour la période 1er octobre 1924-30 avril 1925, on a un chiffre supérieur de 200.000 hectolitres à celui de la période 1er octobre 1923-30 avril 1924. De plus, les vendanges s'effectueront cette année avec un retard important. L'examen des statistiques nous prouve qu'en années de fortes récoltes, la consommation en franchise augmente dans des proportions sensibles : nous voyons par exemple cette consommation passer de 21 millions d'hectolitres en 1920-1921 à 11 millions en 1921-22, à 25 millions en 1922-23 et à 17 millions en 19293-24. Il serait donc naturel que la consommation non taxée de la campagne actuelle soit de beaucoup supérieure à celle de la campagne écoulée. On se souvient que la consommation non taxée en 1907-1908 s'est élevée à 26 millions 100.000 hectolitres.

La situation générale du marché, tout en n'étant pas favorable, n'est cependant pas aussi critique que certains le prétendent ; elle pourrait très bien s'améliorer si les conditions climatériques restaient quelques semaines ce qu'elles sont aujourd'hui.

Le prix de 5 francs le degré étant très inférieur au coût de la production,

il est très naturel que les Associations agricoles et les pouvoirs publics se soient émus de cette situation dont les responsables sont certains viticulteurs ayant récemment planté en vignes les terrains qu'ils réservaient autrefois aux autres cultures.

Certains ont préconisé l'interdiction d'opérer de nouvelles plantations. Cette interdiction brutalement exercée serait-elle compatible avec notre mentalité et notre régime ? A notre humble avis, il nous est impossible de répondre affirmativement à cette question, mais il pourrait y avoir un moyen d'obtenir le résultat cherché en ce sens, savoir :

1° En supprimant l'exemption pendant 4 ans de l'impôt foncier pour les vignobles reconstitués (loi 1887).

2° En créant une taxe équivalente par exemple au montant de l'impôt foncier, perçue par l'Etat pendant les quatre premières années suivant la plantation.

Ce système un peu brutal il est vrai aurait l'avantage de ne voir se constituer de nouveaux vignobles que dans les régions où la vigne trouverait des circonstances favorables à son développement. Ailleurs, vu la rémunération et la régularité des autres cultures, on hésiterait à voir s'ajouter à l'aléa de la viticulture le paiement d'un impôt assez lourd.

Notons d'ailleurs que le projet de loi de Finances de 1925 comporte l'abrogation de la loi de 1887.

On pourrait peut-être envisager une modification de l'article 3 du décret du 21 août 1921, relatif à la désacidification des moûts. Notre législation sur les fraudes s'est toujours efforcée de considérer le vin comme un produit naturel, aussi semble-t-il inadmissible d'autoriser certaines années une pratique modifiant le moût dans un de ses principaux éléments. Si la désacidification n'était admise que les années où la récolte est franchement déficitaire, on hésiterait encore plus à introduire la vigne sous certaines latitudes et sous certains climats.

Il y aurait encore lieu d'interdire totalement la fabrication des piquettes dont la production ne peut être contrôlée et donne lieu à la fraude. La quantité de piquettes produites, très difficile à évaluer, représente sûrement quelques millions d'hectolitres qui se consomment au lieu et place de vin.

La question des abaissements des frais de transport est la plus importante, elle aurait un effet immédiat sur le marché. Très débattue à l'heure actuelle, il importe que les pouvoirs publics arrivent à un accord avec les grands Réseaux, qui en échange d'un abaissement de tarifs auront par contre l'avantage d'un plus grand trafic.

On propose de différents côtés de considérer les alcools de marcs et de lies comme alcools d'industrie : cette question ne peut être traitée que dans le Statut de l'Alcool.

Enfin, de nombreux viticulteurs désireraient voir le commerce rechercher aussi bien les forts degrés que les petits. C'est là une question difficile à résoudre, étant données la culture intensive et les longues tailles qui se pratiquent. La solution de cette question est encore à chercher ; elle réside à notre

avis dans une modalité nouvelle de notre fiscalité : il y aurait par exemple une supertaxe de l'impôt sur les bénéfices agricoles proportionnelle au nombre d'hectolitres récoltés à l'hectare, ce qui permettrait d'abaisser d'un autre côté le coefficient du forfait. Ceci bien entendu à la condition que l'établissement des cotisations de cet impôt soit simplifié. Les viticulteurs voyant leur intérêt à rechercher la qualité, tout en faisant une culture aussi intensive, pratiqueraient des tailles plus raisonnables et notre marché ne serait pas si encombré de vins de si faibles degrés.

Tous ces moyens, bien que n'étant pas infaillibles, nous permettraient peut-être d'envisager l'avenir de la viticulture avec plus de sérénité. Ils auraient sans doute un avantage, celui de mécontenter le moins possible de viticulteurs. Ce ne sont pas les seuls qui puissent être proposés. Souhaitons que parmi tous le Parlement choisisse les plus efficaces, de façon à sauvegarder les intérêts d'une grande branche de l'activité nationale intéressant les populations rurales de soixante départements.

JOURDANNE.

SITUATION VITICOLE EN ALGERIE

Au point de vue pluviométrique, l'année agricole 1924-1925 est caractérisée en Algérie d'abord par des chutes d'eau tardives (mi-novembre); puis après une courte période au cours de laquelle le régime normal des pluies semblait vouloir se rétablir, par une sécheresse qui a persisté plus de deux mois.

Les colons commençaient à craindre de voir se renouveler les méfaits de l'année 1920 (récolte de céréales très déficitaire, surtout chez les indigènes, absence de pacages amenant la mort d'une proportion élevée du cheptel). Ces prévisions pessimistes ne se sont heureusement pas réalisées; au printemps, des chutes d'eau fréquentes se sont produites. Actuellement, soit dans le Tell, soit sur les hauts plateaux, on escompte une récolte moyenne, sauf toutefois dans la vallée du Chéliff où il était trop tard quand les pluies sont venues.

Pendant toute la durée de la période sèche de l'hiver, les labours, les déchaussages à bras, la taille de la vigne ont été effectués dans d'excellentes conditions, malgré la rareté et la qualité inférieure de la main-d'œuvre indigène (émigration vers la métropole de plus en plus abondante, et sélection à rebours).

Si le printemps a été pluvieux, il a été froid (de 4 à 5 degrés au-dessous de la température moyenne) ; aussi la vigne, après avoir débourré, est restée près de trois semaines sans que la végétation ait apparemment progressé; il était présumable de songer que « la sortie » en serait fâcheusement influencée, il n'en a rien été ; les mannes sont plutôt nombreuses et bien proportionnées, si la floraison se passe bien, elle se produit en ce moment dans les plaines sublittorales et le Sahel, il y aurait en perspective des vendanges abondantes.

La première tache de Mildiou a été signalée le 5 mai, on en a constaté d'autres le 12 mai; ce seraient les petites pluies du 24-25 avril qui, d'après le service des avertissements viticoles de l'Institut Agricole d'Algérie, auraient favorisé la germination des spores d'hiver ; les chutes d'eau des 5, 6, 11, 18,

19, 20, 23 mai vont certainement favoriser l'extension de cette maladie, dont une attaque générale est imminente, les viticulteurs doivent se hâter de sulfater, ils doivent surtout traiter les grappes.

La vigne fleurit en ce moment (23 mai), les fleurs abondantes, l'abaissement de la température qui les accompagne pourraient déterminer de la coulure.

Les papillons d'Eudémis se montrent abondants dans toutes les communes viticoles où les années précédentes ce redoutable microlépidoptère avait commis des méfaits. Des syndicats de défense se sont constitués, la lutte y a été rendue obligatoire, elle est générale, nous en escomptons les heureux effets.

La vigueur générale des vignes ne laisse rien à désirer, bien qu'en raison de la vague de chaleur du 4 juillet 1924, on ait eu quelques appréhensions à cet égard.

Que dire du marché des vins, si ce n'est qu'il est lourd ; l'offre est abondante, les cours moyens sont à 3 fr. 50 le degré hecolitre; à ce prix, le vigneron est en perte ! Quel remède apporter à cette situation ? Parmi tous ceux proposés, et ils sont nombreux, je n'en vois aucun de pratiquement efficace.

F. S.

SITUATION VITICOLE EN EUROPE CENTRALE

Vienne, 28 mai 1925.

Jusqu'à présent, le temps pour le développement des vignes en *Autriche, Hongrie, Tchéco-Slovaquie, Yougoslavie et Roumanie* étant très favorable, on voit un bon nombre de petites grappes, ce qui fait espérer une bonne récolte.

Il n'y avait pas de gelées de printemps, mais de violents orages avec grêle, ont ravagé en quelques endroits le vignoble.

Le marché des vins est très calme, les prix ont cédé surtout en Hongrie où ils sont tombés à la moitié de ceux pratiqués en octobre 1924.

La seule exception est la Tchéco-Slovaquie où les prix se tiennent assez fermes, où qu'il n'y a presque plus de disponibilités des vins du pays.

La consommation du vin dans tous ces pays baisse d'une manière alarmante. La cause en est la mauvaise situation financière des pays de l'Europe centrale, le manque de travail et de crédit. En Autriche seule on compte 200.000 ouvriers industriels sans travail, de sorte que 5 hommes qui ont du travail doivent entretenir le sixième.

Par cause des taxes et impôts qui frappent le vin, celui-ci est devenu très cher et la consommation de la bière à bon marché s'accroît.

Néanmoins les viticulteurs ne perdent pas le courage et la reconstitution du vignoble fait de jolis progrès en Autriche et en Tchéco-Slovaquie, pays qui protègent leur viticulture par des douanes élevées.

Une nouvelle loi très sévère contre les fraudeurs est en préparation en Autriche, ce qui soulève des grands cris dans la presse, des négociants de vins.

L'exportation de tous ces pays est presque nulle, car les pays importateurs (l'Autriche et la Tchéco-Slovaquie) font presque la totalité de leurs achats en vins de coupage en *Italie*.

André Felcki.

ACTUALITÉS

Après les Expositions (L. Mathieu). — Fruits et pulpes de fruits. — Concours agricole départemental de la Sarthe. — Ecole d'agriculture de Petré. — Cours et exercices pratiques d'œnologie et la Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — Les viticulteurs commerçants et le fisc. — Taxes de consommation sur les alcools et sur les boissons importées au Pérou. — Pour l'exportation des vins français en Pologne. — Les laboratoires du ministère de l'Agriculture et la Viticulture. — Bibliographie (Lucien Semichon).

Après les Expositions. — Les Jurys de Dégustation et nombre de visiteurs des Concours et Expositions de vins, sont parfois frappés des différences notables présentées par des vins qui sembleraient devoir être identiques, étant originaires des mêmes cru, cépage, année.

Quand on se documente sur les causes de ces variations, on reconnaît qu'elles sont presque toujours dues aux procédés de vinification : c'est ainsi que pour les vins blancs, les moûts sulfités et débourbés se distinguent par la finesse de leur bouquet et la netteté de leur saveur de crû, même avec les cépages les plus communs; pour les rouges, l'égrappage, le sulfitage de la vendange, les cuvages de courte durée donnent des vins à bouquet plus intense, à caractères de crû plus francs, sans arrière-goût dur, même sur les vins jeunes. L'influence des conditions de conservation se fait également percevoir dès la fin de l'hiver, sur beaucoup de vins blancs qui sont demeurés trop ou pas assez sur leur lie.

Ceux qui suivent les Expositions depuis de longues années ont aussi remarqué la proportion décroissante des vins ayant des défauts les faisant éliminer par les Jurys ; ainsi cette année, c'est à peine si on rencontre de-ci de-là, quelques vins cassés, l'épreuve de l'oxydabilité des vins étant devenue familière à la plupart des producteurs.

Faut-il aussi signaler que certains exposants envoient des vins nouveaux dont l'état de trouble vient masquer la netteté de la saveur ? — On ne peut que les féliciter de pousser le respect du vin au point de ne vouloir le présenter que tel qu'il a été recueilli dans le fût; mais il est évident que la première impression produite par la vue ayant une influence prépondérante sur les sensations recueillies par l'olfaction et la gustation, présenter un vin louche, c'est non seulement supprimer l'action de la partie de ses éléments de bouquet et de saveur fixés sur les particules solides qui les retiennent énergiquement, mais c'est encore influencer défavorablement la préparation mentale qui a un rôle si important sur les sensations perçues par le dégustateur.

Enfin, il est encore à noter que le nombre des visiteurs étudiant avec soin les vins exposés au point de vue de leur documentation personnelle, paraît aussi en croissance depuis quelques années ; c'est que les Expositions constituent un moyen d'enseignement très précieux pour le viticulteur qui ne peut expérimenter qu'une fois l'an. Mais ce moyen ne serait-il pas encore plus fécond, si les Expositions régionales étaient complétées par des causeries sur les vins exposés, avec dégustation des échantillons intéressants, les meilleurs et les autres, les inférieurs, les accidentés, les curiosités, etc.., anonymement bien entendu pour ceux-ci. Le thème de ces leçons de choses si vivantes, serait fourni par les conclusions des Jurys compétents, et viserait à dégager les causes des qualités et défauts dont la connaissance est la condition primordiale pour les éviter.

L'organisation de telles conférences n'est sans doute pas sans quelques difficultés, mais cette voie serait génératrice de progrès si rapides, elle aurait une attraction si puissante, qu'elle devrait tenter ceux qui ont charge de contribuer à la vulgarisation du perfectionnement des méthodes de vinification.

L. MATHIEU,

Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Fruits et pulpes de fruits. — Dans le but d'inciter les agriculteurs à utiliser les excédents des récoltes dont ils ne pourraient facilement tirer un parti avantageux en année d'abondance, la Compagnie d'Orléans va organiser, au cours de cet été, une propagande très active en faveur du développement de l'industrie de la pulperie agricole.

Cette propagande s'exercera dans les régions de grande production de son réseau, notamment dans les Vallées de la Loire, de la Garonne et de ses affluents, sous forme de démonstrations pratiques de fabrication de pulpes de fraises, cerises, cassis, prunes, pommes, etc... avec exposition ambulante des différents types de matériel employé en vue de cette fabrication.

Ces démonstrations seront complétées par l'organisation d'une mission de producteurs pour la visite de fabriques industrielles et coopératives de pulpes de fruits.

On peut dès à présent bien augurer de cette initiative : la simplicité de la fabrication des pulpes, le prix relativement peu élevé du matériel qu'elle comporte, les débouchés qui paraissent faciles à développer tant à l'intérieur qu'à l'étranger, ne peuvent manquer de susciter des initiatives privées ou collectives, susceptibles de donner d'excellents résultats.

D'importantes quantités de produits sains et agréables peuvent être ainsi sauvegardées pour être utilisées le moment venu dans l'alimentation nationale.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à M. l'Ingénieur des Services Commerciaux de la Compagnie P. O., 1, place Valhubert, à Paris (13e).

Concours agricole départemental de la Sarthe. — La Société des Agriculteurs de la Sarthe, organisera son Concours Agricole Départemental au Mans, sur le Quinconce des Jacobins du 17 au 20 septembre prochain.

Le Concours d'animaux reproducteurs (chevaux, bovins, ovins, porcins, animaux de basse-cour) est ouvert aux Agriculteurs du Département.

Une démonstration de l'Ecole Ménagère Agricole qui fonctionne dans le Département aura lieu pendant toute la durée du concours et constituera une attraction du plus grand intérêt.

L'Exposition de Machines et Instruments agricoles, dont l'importance augmente chaque année, sera ouverte comme d'habitude, à tous les constructeurs de France et de l'étranger.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Th. Brière, Commissaire Général du Concours, 30, rue Paul-Ligneul, Le Mans.

Ecole d'Agriculture de Petré. — Le concours d'admission à l'Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée), aura lieu le 11 août 1925. La durée des études est de 2 ans. Les candidats doivent avoir 13 ans, au moins.

Un certain nombre de bourses sont accordées par l'Etat et le Département de la Vendée.

Des bourses sont réservées aux Pupilles de la Nation.

Les candidats dont le degré d'instruction correspond au certificat d'études primaires sont dispensés de l'examen dans la limite des places disponibles, s'ils ne sollicitent pas de bourse.

Pour plus amples renseignements, s'adresser à M. Touchard, Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-la-Plaine (Vendée).

Cours et exercices pratiques d'œnologie et la Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or) du 20 au 25 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables

à la direction de ces opérations (dosage de sucre, d'alcool, des diverses acidités, examens microscopiques, etc.).

Le programme détaillé est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

Les viticulteurs commerçants et le fisc. — Il a été demandé à M. le Ministre des Finances si un épicier propriétaire d'un vignoble, qui ne vend pas de vin au détail dans son épicerie, mais vend par fûts et par congé l'excédent de sa récolte, fait acte de commerce ou exerce simplement son droit de propriétaire.

De la réponse de M. le Ministre des Finances, il résulte que la vente par un commerçant en même temps propriétaire, cultivateur ou vigneron, des vins de sa récolte ne constitue pas un acte de commerce.

Taxes de consommation sur les alcools et sur les boissons importées au Pérou. — Le *Journal officiel* péruvien du 21 mars 1925 a publié une loi concernant les taxes de consommation applicables aux alcools et aux boissons alcooliques à leur entrée au Pérou.

Ces taxes sont les suivantes (par litre en soles et centavos) :

Vins blancs ou rouges de Bordeaux, Bourgogne, Carlon, Catalan, Chianti, Priorato, Saint Vincent et autres vins de même qualité.....	1 »
Vins blancs ou rouges de Cereza, Chypre, Chine, Frontignan, Xérès, Malvoisie, Marsala, Malaga, Muscat, Porto, Pedro-Jimenez, Péralta, du Rhin, Vermouth et autres vins généreux	1 20
Vins mousseux de toute provenance	1 80
Champagne et tous autres vins portant sur l'étiquette cette même dénomination (le cidre excepté)	2 30
Liqueurs et boissons alcooliques autres que les vins et alcools de toute espèce, jusqu'à 70 degrés Gay-Lussac	2 »
Alcools de toutes espèces, jusqu'à 100 degrés Gay-Lussac	3 »

N.-B. — La valeur de la sole est de 2 fr. 522.

Pour l'exportation des vins français en Pologne. — Dans la « France active », M. Vermaire, député de Paris, a appelé l'attention des Pouvoirs publics sur une nouvelle mesure que devait prendre le Gouvernement polonais et qui était de nature à porter une grave atteinte à nos exportations de vins dans ce pays.

M. Vermaire nous rappelle d'abord que le traité de commerce passé entre la France et la Pologne permettait à nos vins d'entrer dans ce pays avec une réduction de droits de 2 fr. 90 par kilo brut de vin titré à moins de 16°.

Cette mesure, qui permettait d'accroître nos débouchés à l'étranger et dont on s'est déclaré satisfait à juste raison, était sur le point d'être annihilée : une nouvelle loi devait, en effet, être promulguée en Pologne, qui augmenterait d'une façon sensible les droits de douane sur les vins importés dans ce pays.

Ainsi les vins titrant moins de 16 degrés acquitteront un droit de 4 fr. 50 par litre ; ceux de plus de 16 degrés paieront 8 fr. 64. Mêmes augmentations pour les vins de fruits et d'hydromel, pour les moûts de raisin, pour les moûts de fruits.

Pour les vins de raisins mousseux, l'impôt atteindra 21 fr. 60 la bouteille et pour les vins de fruits mousseux le droit sera de 10 fr. 80.

M. Vermaire a cherché quelles raisons avaient pu pousser la Pologne à prendre des mesures douanières aussi sévères et aussi ruineuses pour les exportations de vins.

Ces tarifs quasi prohibitifs auraient eu tout d'abord une double conséquence, celle de restreindre, peut-être de faire cesser nos envois à ce pays et de mécontenter les viticulteurs et commerçants français.

En sortira-t-il quelque avantage pour la Pologne ? Nullement, puisque les re-

cettes que l'on pouvait escompter de cette majoration de droits seront insignifiantes, au contraire le résultat de cette mesure sera un déficit considérable par suite des non arrivages de la matière imposable.

Au point de vue économique, les effets espérés auraient été également nuls. La viticulture polonaise n'est pas si avancée, dans une situation tellement prospère qu'on veuille la protéger aussi énergiquement.

La question hygiénique ou la lutte contre l'alcoolisme ne sauraient également expliquer une telle prohibition, car nous savons qu'en Pologne la consommation des boissons alcoolisées est assez élevée.

C'est dans le sens indiqué par M. Vermaire que la décision polonaise est intervenue. Les tarifs douaniers appliqués aux vins français sont en effet réduits de 90 %. Que nos exportateurs sachent profiter de cette situation favorable !

Les laboratoires du Ministère de l'Agriculture et la Viticulture. — Les laboratoires du Ministère de l'Agriculture apportent à la viticulture une aide précieuse et souvent méconnue.

Répandus dans les diverses régions viticoles de la France et fonctionnant sous l'autorité du Directeur de l'Institut des recherches agronomiques, ils s'adonnent aux recherches scientifiques les plus ardues et les plus variées concernant le problème de la vigne.

Tout récemment, M. le Ministre de l'Agriculture en réponse à une question écrite d'un député, publiée au *Journal Officiel*, vient de mettre en relief le rôle joué par ces laboratoires au cours des années 1922 et 1923.

Nous ne voudrions pas imposer à nos lecteurs l'énumération trop longue des études et des recherches faites dans ces divers établissements. Et cependant malgré la longueur du sujet, nous croyons faire œuvre utile en leur offrant ci-dessous la liste des laboratoires qui se sont occupés en France, au cours de ces deux dernières années, de la viticulture et des travaux scientifiques auxquels ils se sont livrés et des résultats qu'ils ont obtenus.

1° *Station de recherches viticoles de Paris*

Etude de la maladie de l'Esca et son traitement par les arsénites.

Vinification des vignes traitées à l'arséniate de plomb et innocuité dans le vin de l'emploi de cet insecticide contre l'Eudémis. — Accoutumance des parasites aux agents toxiques et déduction pratique pour les traitements. — Maladie de la Phthiriose et son traitement pratique par le sulfure de carbone. — Recherches sur le Court-Noué.

2° *Section œnologique de Beaune*

L'analyse des moûts et les renseignements pratiques qui en résultent pour les vins de Bourgogne. Les vins de 1923 et 1924 et leurs caractéristiques. — L'essence de moutarde en vinification. — Les cépages à grand rendement et leurs vins dans la Basse-Bourgogne. — La désacidification chimique des vins et son action sur les vins fins et les vins mousseux et la désacidification biologique par les bactéries.

3° *Station agronomique et œnologique de Bordeaux*

Etude de l'anhydride sulfureux et de la tenue des vins blancs en bouteilles. — Etude de l'oxydation et de l'aération des vins en futaille.

4° *Station œnologique de Montpellier*

Recherches sur les levures et leur production continue (appareil zymogène). — Nombreuses notes pratiques sur la casse, la tourne, l'ascescence. — Etude physiologique du Rougeau

Recherches expérimentales sur l'action hygiénique et non toxique des vins. — Complément d'études sur la diffusion. — Les caractères des vins des vignes grélées.

5° *Station de recherches viticoles de Montpellier*

Démonstration de l'action des sels de cuivre contre le Mildiou, contraire-

ment aux faits affirmés par M. Villedieu. — Recherches sur le Rougeau et démonstration de son caractère non parasitaire, mais physiologique. — Etude de la valeur culturale et vinifère des nombreux hybrides producteurs directs proposés. — Avertissements pour les traitements du Mildiou, de l'Eudémis. — Recherches sur une nouvelle maladie de la vigne. — L'excoriose due à un champignon Phoma flaccida. — Recherches sur le rabougrissement des vignes.

6° *Station œnologique de Narbonne*

Etudes sur la distillation et les eaux-de-vie de vin et sur les distilleries coopératives dont un grand nombre (46), créées en Languedoc et Roussillon, sous la direction de la station. — Nouveau procédé de vinification continue, d'une importance majeure. — Les engrais potassiques et leur influence sur la qualité constitutive des vins. — Préparation des bouillies cupriques, d'après une nouvelle méthode. — Sélection des microorganismes par l'alcool. — Déterminations chimiques des caractères des vins de liqueur et des mistelles.

7° *Station œnologique de Nîmes*

Recherches sur l'huile des pépins. — Etudes sur la vinification et les vins des producteurs directs. — Le phosphate d'ammoniaque en vinification. — Le soufre liquide et les bouillies soufrées colloïdales.

8° *Station agronomique et œnologique de Toulouse*

Recherches et mise au point industrielle des moûts concentrés, du miel de raisin et du sucre de raisin. Les vins de liqueur et les mistelles ; mise au point de leur vinification spéciale. — Création de caves coopératives diverses parmi lesquelles celle à vins spéciaux de Gaillac où a été réalisée, sous la direction de la station, l'uniformité de la vinification de ce vin de liqueur spécial.

9° *Station œnologique d'Angers*

Recherches sur le traitement de l'esca, en Anjou. — Les vins blancs de l'Anjou et leur vinification spéciale suivant les divers cépages. — Le vieillissement et la mise en bouteilles des grands vins d'Anjou. Influence des engrais potassiques sur la qualité des vins.

10° *Station agronomique et œnologique de Blois*

Recherches sur le dosage du saccharose dans les vins.
Essais de désacidification des vins.
Enquête sur les vins de la récolte de 1923 en Loir-et-Cher.
Recherche d'une méthode de dosage de l'humus dans les terres.

11° *Station œnologique de Champagne à Epernay*

L'air et l'acide carbonique et la prise de mousse. — Etude des levures de champagne. L'essence de moutarde et la fermentation en bouteilles.

12° *Il existe aussi un laboratoire départemental agricole et viticole à Châlons*

Bibliographie

Du rôle de l'acidité réelle dans la préparation et la conservation des vins, par Jules Ventre, Docteur es-sciences, Professeur d'œnologie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. Broch. in-8, 158 pages, Montpellier, Dubois et Poulain, Editeurs, 1925.

C'est avec un vif sentiment de satisfaction que nous présentons cette courte analyse du travail de M. J. Ventre. Cette satisfaction résulte surtout du poids vraiment trop lourd dont était chargée notre responsabilié d'œnologue chaque fois que nous avions à apprécier la valeur technique et l'avenir d'un vin en raison de son acidité, et que ce beau travail scientifique et pratique nous permettra désormais d'éviter. Elle se double encore de la satisfaction que nous éprouvons en voyant s'enrichir d'un nouveau fleuron de grande valeur l'œu-

vre œnologique du jeune professeur de Montpellier auquel nous lient des souvenirs personnels d'affectueuse sympathie.

M. Ventre s'est donné pour but l'étude de l'inversion du saccharose que l'on ajoute au moût de raisin quand on pratique la chaptalisation. Le rôle des acides du moût et le rôle de la sucrase secrétée par les levures, dans ce phénomène, présentaient des contradictions et des anomalies inexpliquées dont l'auteur avec beaucoup de sagacité nous a donné la clef.

« Encore le sucre, diront les vignerons. La situation économique actuelle le rend bien peu digne d'intérêt. »

Mais, détrompez-vous. La science réserve des trésors secrets à ceux qui l'aiment et ne travaillent que pour elle. Cette étude purement scientifique a conduit M. Ventre sur une voie féconde qu'il ne prévoyait pas lui-même.

Il a trouvé que les acides constitutifs du moût de raisin agissent soit directement pour invertir le saccharose, soit indirectement sur la sucrase en activant ou en retardant son action, chacun à sa manière, avec une activité qui n'est pas en raison de leur masse moléculaire individuelle, mais bien en raison de l'énergie acide de chacun d'eux. La manière dont ils sont plus ou moins salifiés diminue leur énergie dans des proportions diverses. La nature de leur constitution intervient également dans la valeur de cette énergie.

Cette notion de l'énergie acide ou de *l'acidité réelle* introduite dans la science par Ostwald n'avait jamais été appliquée aux moûts et aux vins que d'une façon très restreinte et très superficielle. M. Ventre a vu tout de suite tout le parti que l'on pourrait en tirer en œnologie.

Nous avons l'habitude d'apprécier les acidités en raison de leur neutralisation par une liqueur alcaline titrée. Une molécule de chacun des acides constituants du vin, tartrique, malique, succinique, citrique, acétique, etc., neutralise ainsi, de la même manière, une molécule de soude ou de potasse. Or, ces unités moléculaires ont des énergies très différentes les unes des autres, soit vis-à-vis de leur action sur les levures, les bactéries ou les diastases, soit pour tenir en solution les matières colorantes, les tannoïdes, soit pour donner à nos papilles l'impression d'acidité ou de fraîcheur.

Si bien que deux vins ayant la même acidité fixe et la même acidité volatile se comportent très différemment en pratique, dans leur résistance aux maladies bactériennes, dans leur prédisposition aux diverses casses, dans leur présentation à la dégustation. Cela tient à la nature de ces acidités qui ne sont pas formées des mêmes constituants, les uns plus énergiques que les autres.

M. Ventre a trouvé dans la détermination de la constante d'inversion du saccharose qui mesure la concentration du milieu en ions hydrogène, le moyen de déterminer l'énergie ou *l'acidité réelle* de chacun des éléments constituant l'acidité du vin, de même que *l'acidité réelle* résultante du vin lui-même.

Ayant en mains ce nouveau et précieux moyen de mesure, M. Ventre nous montre que c'est l'acide tartrique qui possède dans les vins l'acidité réelle prédominante. Il explique son rôle dans la résistance du vin aux maladies bactériennes. Il explique comment agissent le plâtrage, le phosphatage, le tartricage, le sulfatage, le salage en modifiant l'acidité réelle du vin. Il montre dans quelles conditions on peut se défendre de la casse bleue ou de la casse blanche, comment l'acidité réelle est en plein accord avec la dégustation, comment enfin, on peut reconnaître des additions frauduleuses d'acides minéraux.

C'est là une œuvre qui marquera un grand progrès dans la science et dans la pratique œnologique, parce qu'elle jette une vive clarté sur le chapitre de l'acidité des moûts et des vins où régnait une trop grande obscurité.

Les œnologues, les viticulteurs et les négociants ont tous intérêt à lire cette magistrale étude de 150 pages dont nous sommes heureux de féliciter chaleureusement l'auteur.

Lucien Semichon,

Directeur de la Station Œnologique de l'Aude.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. » à 1 fr. 30 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 330 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 245 à 265 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 140 à 185 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 140 à 160 francs la pièce ; de Blois, de 135 à 150 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 210 à 290 francs. Gros plant 1924, de 90 à 100 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 3 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 4 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins rouges de 3 fr. 50 à 6 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (25 mai 1925). — Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 40 à 54 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 25 à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 375 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 210 à 215 fr.

Montpellier (2 juin). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 42 à 56 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 57 à 60 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 25 à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de Montpellier à 52°, » francs. Crème de tartre, 465 fr. les 100 kilos, tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, » fr. » le degré.

Béziers (5 juin). — Vins rouges 1924 sont traités à 8°, de 43 à 45 francs ; de 9°, de 47 à 50 francs ; de 10°, de 50 à 52 francs ; vins rosés, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à 380 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à 365 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à 225 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (30 mai). — Vins rouges de 8 à 9°, de 42 à 48 fr. ; de 10 à 11°, de 49 à 56 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 31 mai 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 53 à 65 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (6 juin). — Récolte 1924, de 8 à 12°, de 45 à 62 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (6 juin). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 44 à 51 francs ; de 10 à 13°, de 51 à 65 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à 4 fr. 50 le degré.

Brignoles (3 juin). — Situation générale toujours calme, la cotation est à 5 francs le degré environ pour des vins courants.

Il y a quelques demandes en vins blancs et Jacquez.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 120 fr. 00 à 143 fr. 00 ; orges, 93 fr. à 107 fr., escourgeons, 105 fr. à 111 fr. ; maïs, 97 à 108 fr. ; seigle, 105 fr. à 114 fr. ; sarrasin, 96 fr. 50 à 102 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 98 fr. 00 à 104 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 136 fr. 12. — Buenos-Ayres, 113 fr. 05. — Chicago, 120 fr. 42. — Sons, 58 fr. 50 à 78 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 60 à 80 fr. ; jaune commune, 58 à 62 fr. ; Saucisse rouge, de 65 à 80 fr. ; gris blanche, du Midi, de 50 à 62 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr. à Paris : Paille de blé, 120 à 145 fr. ; paille d'avoine, de 100 à 125 fr. ; paille de seigle, 120 à 145 fr. ; foin, 170 à 205 fr. ; luzerne, 190 à 240 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 108 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 89 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 70 fr. 00 ; de coprah, 87 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 375 à » fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 203 fr. 50 à 204 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 16 fr. 60 — Veaux, 5 fr. 00 à 12 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 50 à 21 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 50 à 12 fr. 20.

Crème de tartre 465 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut » fr. » à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 112 à » fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 0/0 d'azote, 76 fr. 50.

Sulfate de cuivre 98 0/0 en sacs, de » à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 79 fr. — **Soufre trituré** 80 0/0, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 350 à 1.100 fr. — Dattes de 250 à 320 fr. les 100 kg. — Poires choix : 400 à 800 fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 30 fr. le 100. — Amandes vertes, de 350 à 700 fr. — Cerises Midi, de 400 à 700 fr. — Fraises de Carpentras, de 500 à 900 fr. — Bananes : 60 à 120 fr. — Ail : 400 à 800 fr. — Champignons, 700 à 1.500 fr. — Choux-fleurs : de 110 à 225 fr. le 100. — Tomates d'Algérie : de 350 à 600 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 180 à 350 fr. — Oranges d'Espagne, de 280 à 380 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 250 à 400 francs. — Pois verts Midi, de 180 à 270 francs. — Asperges de 150 à 450 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 31 mai au samedi 6 juin 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	» »	12 »	» »	0.2
Lundi.....	21 »	10 »	15. 5	»
Mardi.....	20 »	10 »	15 »	»
Mercredi..	16 »	8 »	12 »	1
Jeudi.....	21 »	9 »	15 »	»
Vendredi..	24 »	12 »	18 »	»
Samedi....	» »	14 »	» »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	25 »	13 »	19 »	9
Lundi.....	24 »	11 »	17. 5	»
Mardi.....	25 »	14 »	19. 5	4
Mercredi..	26 »	14 »	20 »	2
Jeudi.....	21 »	8 »	14. 5	6
Vendredi..	26 »	10 »	18 »	»
Samedi....	26 »	10 »	18 »	»
LYON				
Dimanche.	22 »	9 »	15. 5	»
Lundi.....	25 »	12 »	18. 5	»
Mardi.....	26 »	15 »	20. 5	»
Mercredi..	28 »	13 »	20. 5	»
Jeudi.....	22 »	9 »	15. 5	»
Vendredi..	24 »	11 »	17. 5	»
Samedi....	29 »	14 »	21. 5	»
MARIGNANE				
Dimanche.	» »	12 »	» »	»
Lundi.....	28 »	13 »	20. 5	»
Mardi.....	» »	14 »	» »	»
Mercredi..	29 »	» »	» »	»
Jeudi.....	30 »	15 »	22. 5	»
Vendredi..	25 »	» »	» »	»
Samedi....	32 »	17 »	24. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
....31....	» »	11 »	» »	»
.... 1....	29 »	13 »	21 »	»
.... 2 ...	» »	14 »	» »	0.2
.... 3....	» »	15 »	» »	»
.... 4....	25 »	13 »	20 »	»
.... 5....	27 »	17 »	22 »	»
.... 6....	26 »	17 »	21. 5	»
MONTPELLIER				
....31....	» »	» »	» »	»
.... 1....	» »	» »	» »	»
.... 2....	» »	14 »	» »	»
.... 3....	» »	13 »	» »	»
.... 4....	» »	15 »	» »	»
.... 5....	» »	13 »	» »	»
.... 6....	» »	17 »	» »	»
BORDEAUX				
....31....	24 »	9 »	16. 5	»
.... 1....	25 »	14 »	19. 5	»
.... 2....	» »	14 »	» »	8
.... 3....	16 »	11 »	13. 5	3
.... 4....	25 »	13 »	19 »	»
.... 5....	28 »	13 »	20. 5	»
.... 6....	» »	» »	» »	»
NANTES				
....31....	16 »	8 »	12 »	»
.... 1....	19 »	10 »	14. 5	»
.... 2....	18 »	11 »	14. 5	»
.... 3....	» »	7 »	» »	»
.... 4....	» »	9 »	» »	»
.... 5....	24 »	11 »	17. 5	»
.... 6....	27 »	16 »	21. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.